186 - *Edizione sconosciuta* - MATTHIOLI, PIETRO ANDREA. L'Arte distillatorio overo Modo di distillare le acque da tutte le piante, come vi si possino conservare i loro veri odori, & sapori. Venetia, Pittoni, 1681. In-16°, cart. ant.; 24 pp., frontisp. inc. e 6 silogr. L. 100.000

GARISENDA - BO - 1978

1681.

Mattioli Pietro Andrea.

Arte distillatoria

186 - *Edizione sconosciuta* - MATTHIOLI, PIETRO ANDREA. L'Arte distillatorio overo Modo di distillare le acque da tutte le piante, come vi si possino conservare i loro veri odori, & sapori. Venetia, Pittoni, 1681. In-16°, cart. ant.; 24 pp., frontisp. inc. e 6 silogr. L. 100.000

GARISENDA - BO - 1978

r

1681.

Mattioli Pietro Andrea.

Arte Distillatoria

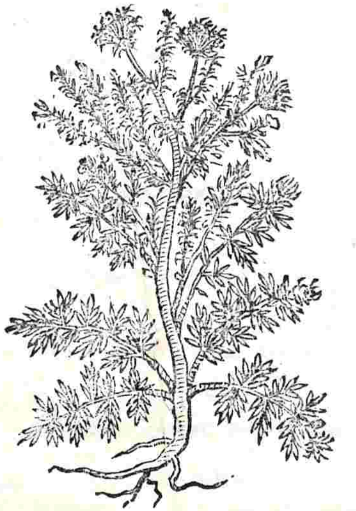
186 - Edizione sconosciuta - MATTHIOLI, PIETRO ANDREA. L'Arte distillatorio overo Modo di distillare le acque da tutte le piante, come vi si possino conservare i loro veri odori, & sapori. Venetia, Pittoni, 1681. In-16°, cart. ant.; 24 pp., frontisp. inc. e 6 silogr. L. 100.000

GARISENDA - BO - 1978

L'ARTE DISTILLATORIA OVERO

Modo di distillare le acque da tutte le piante, come vi si possino conseruare i loro veri odori, & sapori.

DI M. PIETRO ANDREA MATTHIOLI Sanese, Medico Cesareo.



IN VENETIA, M.DC.LXXXI.

Presso Leonardo Pittoni.

Con Licenza de' Superiori.

MUSEO TRIDENTINO
DI SCIENZE NATURALI
TRENTO
libri
antichi
205

MUSEO TRIDENTINO DI SCIENZE NATURALI
N° 35635
TRENTO

Del modo di diſtillare le acque da tutte le piante, e come vi ſi poſsino conſeruare i loro veri odori, e ſapori.

NOn ritrouo che Medico veruno delli antichi habbi mai ſcritto del modo di lambiccare le acque dalle piante, ò da altre coſe vegetabili. Imperoche vſauano in vece delle acque diſtillate per curare i loro infermi, ò infuſioni, ò dicottioni, come quelli, che dalle acque diſtillate non haueuano notitia alcuna. Però adunque biſogna dire, che la inuentione del deſtillare le acque, è coſa di non lungo tempo. Et vogliono la più parte, che il modo ſia ſtato ritrouato dalli Alchimiſti, ſe ben ſono alcuni, che dicono eſſer ſtato ritrouato accidentalmente da vn Medico, il quale eſſendo diligentiſſimo inueſtigatore delle coſe naturali, & hauendo vn giorno cotto delle biegole per mangiarſele, le poſe calde, anzi boglienti dalla pignatta in vn piatto di ſtagno, & acciò ſi manteneſſero ben calde le coperſe con vn'al-

tro piatto simile, & venendo poscia il tempo di mangiarsele, & ritrouando il piatto di sopra tutto di dentro così abbombato d'acqua, che gocciolaua per tutto all'intorno, & che le gocciole haueuano l'istesso sapore delle bietole, hauendo così imparato l'arte dalla natura, s'imaginò di fabricare vno instrumento di piombo simile à vna campana con il suo lambicco ritorto per coperchio d'vna Padella di rame, piena di herba fresca, & collocata sopra vn Fornello doue si potesse accendere il fuoco, per mezzo del quale si hauesse à cõuertire il lor vapore in limpidissima acqua. Nel che non si ingannò punto, riuscendoli molto bene il disegno. Imperoche elesse con fondamento ragioneuole di far le Campane di Piombo imaginandosi, che questo metallo per la sua frigidità fusse più atto di tutti gl'altri à fare ingrossare il vapore delle piante scaldate dal fuoco, & farlo conuertire in acqua. Onde non senza gran giuditio, & ragione fece egli questo instrumento, auuenga che non si ritroui Lambicco veruno, di qualsiuoglia metallo, ò materia, che rēda più acqua di quelli, che si fanno di Piombo. Il che essendo poi contemplato da altri che successero all'inuentore della cosa (come che facil cosa sia d'aggiongere alle cose già ritrouate) s'imaginorno di fare vna Fornace, che contenesse più, & più di queste Campane, acciòche con vn fuoco solo, & con molto minore spesa, & trauaglio si potesse fare gran quantità d'acqua ogni giorno. Per la qual cosa si fabricorno vna fornace fatta nel modo che si vede nella prima figura quì posta da noi. Mà auuenga che non manchino del continuo nuo-

ui

ui ingegni, che cercano con l'acutezza dell'intelletto loro di migliorare le cose per auanti ritrouate da altri, & massimamente da coloro, che si chiamano Maestri dell'Arte della Chimica; dico che vedendo costoro, che le acque distillate per Campane di Piombo non riportano seco ne odore, ne sapore per vno dell'herbe, ò delle piante da cui si distillano, mà che più presto hanno odore di fumo, & di brusciatticcio, & che quelle, che si distillano da herbe amare, o veramente acute non hanno al gusto ne amaritudine, ne acutezza alcuna, mà che più presto hanno del dolce, si proposero di vsare per distillare le loro acque vn'altra sorte di Lambiccare; & così si fabricorno quello instrumento, che in Germania chiamano Vescia, il quale è l'istesso, che s'vsa per fare l'acqua vite, che si fà dal vino, ò della sua feccia, come si vede dissegnato, in questo trattato nella seconda figura: mettendo in questo à bollire nell'acqua commune le herbe, & distillandone quel tanto, che se ne conduce fuora il cappello, che ricuopre il vaso, come ben si può chiarire ciascuno per la imagine datta da noi. Mà perche sempre coloro, che sono delli vltimi, hanno maggior campo di venire alla perfettione delle cose, hauendosi finalmente considerato, che le acque, che si lambiccano per la vesica non sono acque pure delle piante, che vi si mettono, ma mescolate con gran parte dell'acqua con cui vi si pongono à bollire: s'è finalmente ritrouato; che il distillare delle piante à bagno d'acqua calda, qual chiamano di Maria, ouero al calore del suo vapore, superano in bontà, & in chiarezza tutte le altre pre-

predette;& ciò si conosce; Imperoche queste riportano seco gl'odori, & i sapori natiui, & naturali dell'herbe, da cui si distillano; Et questo interuiene, perciòche il bagno dell'acqua calda con la sua humidità, conserua, & ritiene vnite, tutte le parti più sottili, che si contengono nelle piante. Il che, fà che queste non sì risoluino nelle piante che si lambiccano, così come si risoluono ageuolmente in quelle, che si fanno con Campane di Piombo, & s'abbrusciano nei vasi di rame, oue si mettono per la violenza del fuoco ò di legna, ò di carbone, che si fà loro continuamente sotto; Et però tanta differenza è trà le acque, che si distillano per Campane di Piombo, & quelle, che si fanno à bagno con capelli di vetro quanto è veramente frà l'acqua, & in vino, ò frà l'oro, & il Piombo. Imperoche quelle, che si fanno nel bagno dell'acqua che boglia, ouero al caldo del suo vapore con lambicchi di vetro (come dimostraremo dipoi) non sono veramente punto differenti nel odore, & nel sapore dalle istesse piante, da cui si distillano. Imò che non solamente riportano seco le proprie qualità dalle piante, mà sono limpide, & sincere, che non vi si sente punto di odore di fumo, ne d'altra qualsiuoglia cosa, che non sia naturale di quell'herbe, dalle quali si cauano; Et per il contrario mai, ò rarissime volte si gustano l'acque fatte per lambicchi di Piombo, che non lascino la bocca piena ò di fumo, ò di abbrusciato. La qual cosa non solamente commoue la nausea, & lo stomacho à chi le gusta, & spetialmente alli amalati, i quali sono sempre più difficili da contentare, che i sani, mà nuoco-

no

no molto al petto allo stomacho, al fegato, & alle viscere di tutto il corpo, per riportare elle seco la mala qualità del Piombo con cui si distillano. Et però ben diceua Galeno nel settimo libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi al secondo capo nella sua confettione fatta di capi di Papaueri, che si deue fuggire l'acqua che si cōduce per canali di Piombo, imperoche la genera la disenteria, & scortica le budella. Et che cosi sia se ne vede manifestamente l'essempio nell'acqua dell'Assenzo fatta cō lambicco di Piombo per esser ella dolce, & non amara. Il che non d'altronde le auuiene (come ne dimostra la quotidiana sperienza) che da i lambicchi di Piombo con i quali si distilla. Et ciò non solamente si gusta nell'acqua dell'Assenzo, ma in tutte le altre, che si fanno di herbe di natura calde, & acute, come sono quelle del Pulegio, della Menta, della Calamitha, del Thimo, della Satureia, & altre simili; Imperòche infettandosi la interna parte del lambicco di Piombo per la molta acutezza del caldo vapore di cotali piante che continuamente percuote, si viene pian piano à calcinare, & conuertirsi in sottilissima biacca, la quale mescolandosi con l'acqua, che distilla, la fà diuentar dolce, perche tale è il suo sapore. Il che spesse volte si vede manifestamente nel Sedime, ouero feccia bianca, che fanno cotali acque nel fondo de vasi oue si riposano qualche giorno; & massimamente in quelle, che si destillano con le Campane nuoue. Imperoche quelle, che sono state vsate per lambiccare qualche tempo hanno già fatto di dentro per tutto vna crosta, come di Gelle, la quale osta-

 ron

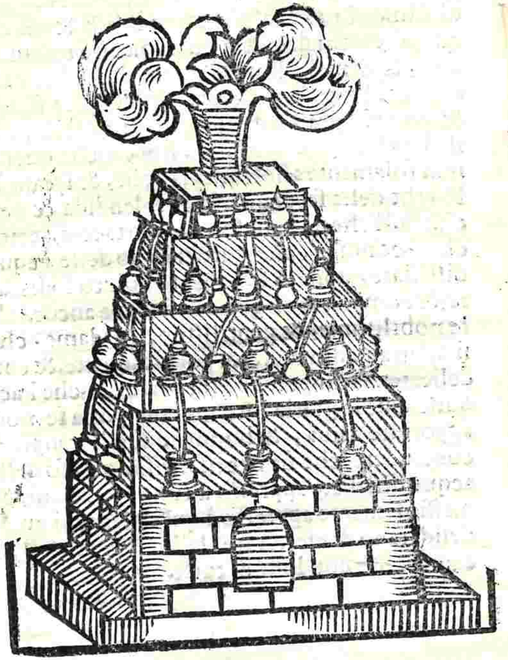
ron poco, che il vapore dell'herbe non possi-
no più corrompere il Piombo, ne farlo di-
uentar Biacca. Ne si marauigli alcuno, se dalli
acuti vapori delle piante si corrompa la su-
perficie del Piombo, & diuenti Biacca scri-
uendo Dioscoride, che la Biacca si fà di la-
mine di Piombo poste sopra vna graticola di
Canne sopra vn vaso di Aceto à pigliarne il
vapore. Il che non si vede, nè si gusta in quel-
le acque, che si lambiccano nel bagno dell'ac-
qua calda con i vasi di vetro. Imperoche gu-
standosi si sentono amare, & acute, secondo
che sono le herbe da cui si distillano. Oltre à
ciò non vi si sente dolcezza veruna, percio-
che da i lambicchi di vetro non pigliano ne
odore, ne sapore accidentale veruno. Quelle
poi che si lambiccano per la vesica (che cosi
chiamano quello instrumento di rame sta-
gnato con il quale fanno l'acqua vite) sono
ancora molto migliori, che quelle che si fan-
no con i lambicchi di Piombo, perche il fuo-
co del Fornello bollendo l'herbe nell'acqua
non le può abbrucciare, ne dar loro odore di
fumo. Ma con tutto ciò non hanno in se la
pura qualità delle piante loro, per la mistura
che hanno dell'acqua commune, con la quale
li pongono nella vesica, la quale suffoca, &
indebelisce le facultà loro: & però quelle, che
si fanno con il calore dell'acqua del bagno, &
con quello del suo vapore portano la palma,
& vincono di bontà, di chiarezza, d'odore, &
di sapore tutte le altre in qualsiuoglia altro
modo distillate, & massimamente quelle più
dell'altre lo dimostrano, che si fanno d'herbe
calide di propria natura. Et questo potrà ba-
stare per vno vniuersale auuiso, quantunque
bre-

breue, & succinto, del modo di distillare le
acque dalle herbe, & da i lor fiori. Imperoche
più particolarmente dichiararemo il tutto di
sotto doue metteremo le figure de i lambic-
chi, & de Fornelli loro. Però dico, che le ac-
que lambiccate con le Campane di Piombo
si debbono del tutto tralasciare, & mettere in
vso quelle, che si fanno nel bagno. Impero-
che se secondo che scriue Galeno, le acque
fredde delle fontane, che scorgono per canali
di Piombo sono cosi nociue, che fanno la di-
senteria à chi continua di bere, tanto mag-
giormente possono nuocere quelle, che si
lambiccano con lambicchi di Piombo, che
con la caldezza, & accutezza loro ne radono
la sustanza, & ne la riportano seco conuertita
in biacca, la quale si connumera trà li veleni.
Mà douendo dire ancora di quanto spetta di
sapere intorno alle facultà dell'acque lambic-
cate, è da sapere, che hanno le virtù medesime,
che le piante da cui si distillano, mà non però
sono così virtuose, come le piante stesse. Per-
ciò che nel distillarli si suanisce non poco
delle più sottili parti loro, le quali si perdono,
& se ne vanno in fumo. Et però i Medici, che
sanno molto ben questo, vsano più volontie-
ri nel curare le dicottioni, che le acque distil-
late vedendosi manifestamente, che nelle di-
cottioni si gusta, & si sente più il sapore, & l'-
odore delle Piãte, delle Radici, de Semi, & de
Fiori che nell'acque distillate. Mà perche le
dicottioni non piacciano vgualmente à tutti
li amalati, come fanno le acque distillate si
deuono però più presto vsare le acque, che le
dicottioni, doue desideriamo con beuande
più grate fare li amalati più pronti à obbedi-
re

re al pigliare delle Medicine. Nel che fare si vi ricerca però ancora la diligenza, & fedeltà delli Speciali se vogliono acquistar buō nome, & buona fama, & esser in maggior gratia de i Medici, & delli Amalati, non mancando di distillare à bagno con ogni loro industria, & diligenza. Perciòche le acque, che si distillano diligentemente, & come si conuiene sono veramente molto vtili nella Medicina, di modo, che nelle compositioni di molti Medicamenti si possono ragioneuolmēte anteporre alle decottioni. Perche doue nelle ardentissime febri ò ne i grandissimi caldi dall'Estate s'habbi da fare qualche sorte di beuanda, che possa bene spegnere la sete, & dilettare il gusto delli Amalati, ciò per il vero meglio, & più felicemente si farà con le acque distillate accompagnate ò con Vino di Melagrani, ò con Giulepo Violato, ò di succho di Cedri, ò di Limoni, che con ogni dicottione fatta quanto si vogli diligentemente. Il medesimo accaderà ancora, doue s'habbi da fare ò collini per gli occhi, ò epithime per il fegato, & per il cuore, ò osirhodini per la fronte, & per il capo. Lasciarò star di dire quanto sia commodo l'artificio di distillare l'acque per far soauissimi odori, così per l'vso de' Medici, come per le delitie de i corpi de i sani, come sono quelle, che si fanno delle Rose, de i Fiori d'Aranci, di Mirti, & d'altri assai, che spirano di soauissimo odore. Ne dirò quanto sian stimate dalle gentilissime Madame hauendole che in vso non solamente per gl'odori, mà ancora per abbellirsi, & adornarsi. Per il che fare sono efficacissime quelle delle Radici della Frassinella, della

Brionia, qual noi chiamiamo Zucca Saluatica, del Cocumero Saluatico, dell'anno de' Fiori, delle Faue, del Ligustro, & dalla Tilia. Mà dirò bene, che supera di bontà, & di vaghezza tutte le sudette quella, che si fà succo di Limoni, nel quale sien stati infusi, & per alquanti giorni disfatti i gusci diceste minutissime, & bianchissime Chioccioline chiamate d'alcuni Porcellette, che si vendono in filze, & non più grandi d'vn grano di Pisselli, distillata à Bagno di Maria. Imperòche questa non solamente assottiglia la pelle, & spiana le Rughe della faccia, mà la fà splendida, & ben chiara. Il che non mi son voluto tacere, acciòche si conosca, che trattando io delle acque distillate, non hò solamente voluto sodisfare, & compiacere à gl'huomini, ma ancora alle nobilissime, & gentilissime Madame, che si dilettano di viuere, & politicamente, & con delicatezza. Imperoche mi persuado, che l'acquistarme la gratia loro non mi possa se non apportare fama, & honore. Onde vengo à concludere, che sia necessarijssimo l'vso dell' acque distillate appresso à tutte le nationi, & massimamente appresso à quei Medici, i quali desiderano di esercitare la Medicina politicamente, & con lode di tutti.

PRIMA FORNACE.



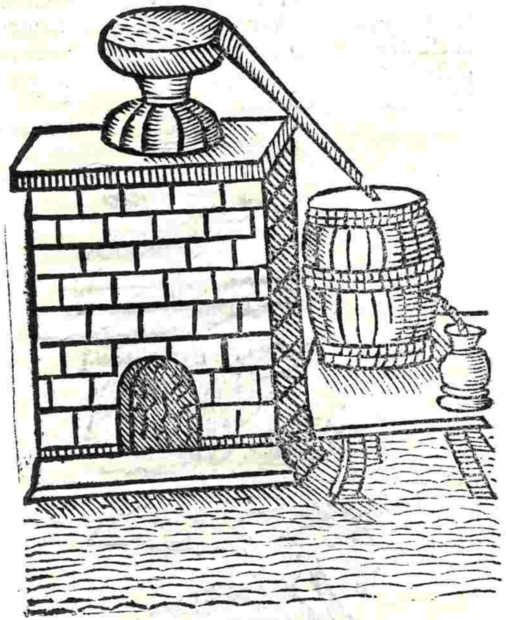
QVesta Fornace (come appare per il suo disegno) può supplire per Lambiccare con XXXXVIII. Campane di Piombo, & tutte possono Lambiccare, & lauorare con vn fuoco solo: & n'hò voluto dare il dise-

gno,

gno, ouero modello, non già, perche voglia insegnare à fabricare vna simile Fornace, essendo l'acque Lambiccate à Piombo nociue molto à i corpi humani nell'interiora (come habbiamo detto di sopra) & però da lasciarle stare: ma solamente per dimostrare, come s'ingegnassero i successori di colui, che ritrouò il modo di Lambiccare con le Campane di Piombo, à trouar modo con manco spesa di legna per far fuoco, ò di carbone, à distillare in vn giorno, & in vna notte gran quantità d'acqua.

SE-

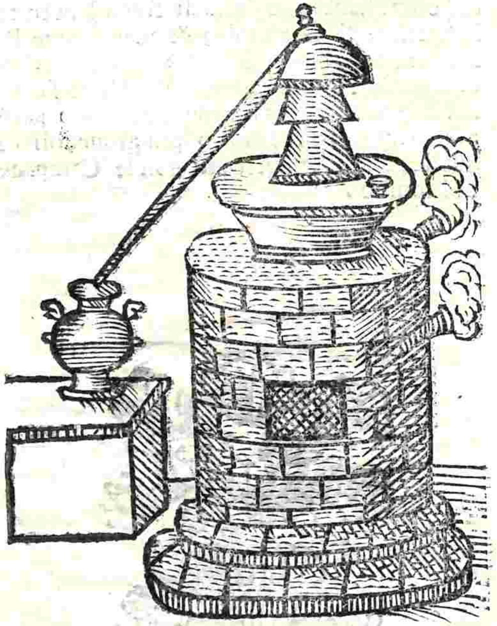
SECONDA FORNACE.



QVeſto Fornello hà dentro di ſe murato vn Caldaro di Rame ſtagnato, del tutto ſimile à quello, con cui ſi fà communemente l'Acqua Vite con il ſuo capello pari-

mente di Rame ſtagnato, la canna del quale paſſa à trauerſo d'vna Botte piena d'Acqua fredda, acciòche gli ſpiriti del Vino non ſi riſoluino in aria, ma ſi condenſino, & ſi conuertiſchino in Acqua. Queſto modo di Lambiccare è hoggidì in vſo communemente (come habbiamo detto di ſopra) in tutte le Spetiarie di Germania; & quantunque l'Acque che ſi fanno con eſſo non ſi poſſino equiparare in bontà con quelle, che ſi fanno nel Bagno di Maria; nondimeno ſono però molto migliori, & molto più gioueuoli di quelle, che ſi Lambiccano con le Campane di Piombo.

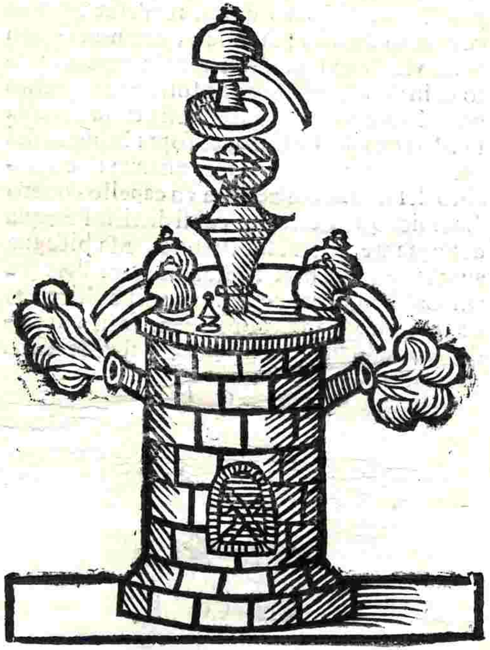
TERZA FORNACE.



QVest'altro è vn Bagno di Maria semplicemente fabricato con vn Lambicco solo. Il caldaro doue stà dentro l'Acqua (come si vede per questo disegno) è murato nel

nel Fornello, & il Vaso che si empie d'herbe, ò di fiori, ò di qualsiuoglia altra cosa, è simile à vn' orinale da Lambicare fatto di Stagno, ò di Rame stagnato il quale è attaccato attorno al collo, & scaldato con l'istesso coperchio del Caldaro da cui se n'esce fuore con tutto il collo; di modo, che non si può leuar via l'vno senza l'altro, & la pancia di esso orinale, la quale pende sotto al coperchio quando si cuopre il Vaso, resta tutta sepolta nell'Acqua del Caldaro; & sopra la bocca del predetto orinale, che sopra auanza il coperchio del Caldaro si colloca vn capello, ouero Lambicco di Vetro per cui si distilla l'Acqua delle piante, che vi si mettono. Mà bisogna auuertire, che non si lasci mancare l'Acqua nel Caldaro, che si consuma per il bollire, & però bisogna aggiungeruene spesso di calda, cauando fuore il zallo, che si vede dalla parte sinistra del coperchio.

QVARTA FORNACE.

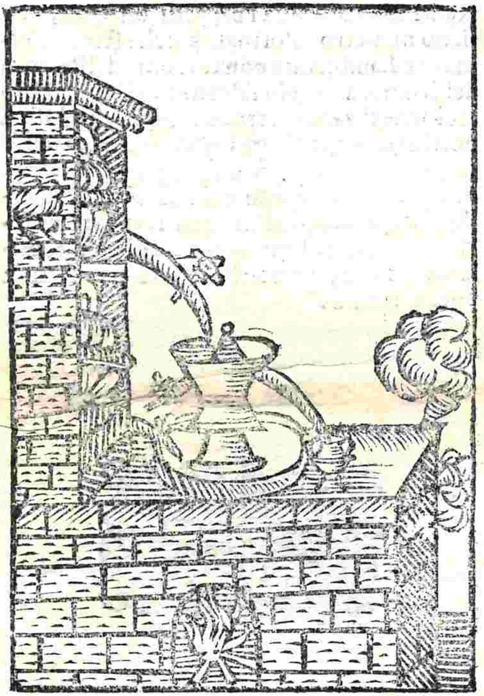


COn questo altro Bagno, si può distillare con 5. Lambicchi 4. cioè i cui orinali stanno sepolti nell'Acqua fino al collo, & vno che stà collocato nel Vaso in cima il quale distilla con il calore del vapore dell'-Acqua

Acqua del Caldaro, che stà da basso sopra al Fornello il quale se ne và salendo per la Canna, che sostiene il Vaso, ch'è in cima. Possonsi li 4. orinali, che stanno sepolti nel Bagno fare così di Vetro, come di Stagno, ò di Rame stagnato, mà i cappelli bisogna, che sieno di Vetro, l'orinale poiche serue in cima per Lambiccare con il vapore dell'Acqua del Bagno, andando saldato con il coperchio accioche il vapore, trouando qualche fessura non se ne fugga fuore, non può essere d'altro, che di Stagno, ò di Rame stagnato; mà ben il cappello debbe esser di Vetro. Queste dunque Acque fatte con il vapore dell'-Acqua predetta sono veramente le più eccellenti di tutte, ma non se ne può fare se non poca quantità.

QVIN

QVINTA FORNACE.

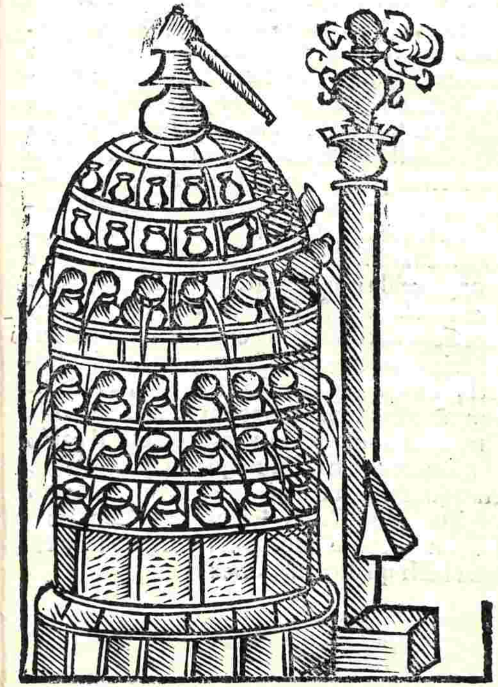


QVesto è vn Bagno bellissimo. Il fondamento del quale è vn Caldaro grande di Rame murato nel Fornello con il suo coper-

perchio, che lo serra à modo d'vna scattola; nel qual Bagno stà dentro vn Vaso di Stagno fabricato à modo d'vno orinale, ma di sotto largo, & ventuoso, & lungo 3. buone spanne, il quale resta con il collo di fuore vscendo per vn largo pertugio fatto nel coperchio del Caldaro per vna buona spanna, sopra al quale orinale si pone vn cappello, ouer Lambicco fatto di Stagno all'intorno del quale (come qui si vede dissegnato) è fabricato vn catino del medesimo metallo, conglutinato con il detto, il qual circonda il predetto cappello, ouero Lambicco di modo, che il circolo dell'orificio del catino è lontano dal cappello da per tutto all'intorno 4. buone dita; & questo tal catino è fatto per riceuere l'Acqua fredda, che vi scende dal Vaso ch'è posto nella più superior parte del Fornello per la canna, che vi si vede; la quale si può serrare, & aprire secondo il bisogno con la sua chiaue, che si gira attorno; & questa Acqua fredda si mette in detto catino, acciòche tenga rinfrescato il cappello che vi stà dentro; Imperoche restando continuamente il cappello freddo fà che il vapore delle piante, che vi sale, si condensi più facilmente, & si conuertisca in Acqua. Il che è causa, che i distillatori cauino assai più Acqua, & migliore. Et come questa Acqua fredda per il gran caldo del cappello si riscalda, se ne caua fuore per la canna collocata di sotto nella parte destra voltando la chiaue, & si riempie di fredda, di cui è sempre pieno il Vaso, che stà in cima della torre. Mà accioche non sia tanto faticoso di ministri di votare, e riempire così spesse volte il catino doue l'Acqua fredda circonda il

il cappello, si può di tal sorte registrare con la chiaue la canna del Vaso della torre, che porge l'Acqua fredda, che ve ne sgoccioli continuamente tanta quantità se ne possa votare per la canna del catino, che circonda il cappello parimente registrata dalla sua chiaue. Imperoche così facendo l'Acqua che resterà nel catino sarà sempre fredda. Mà acciòche il Caldaro, ch'è murato nel Fornello stia ancora lui continuamente pieno, & che bogliendo non si scemi è stato fatto con arte, che l'altro Vaso di Rame, ch'è posto nella parte più bassa della torre, il quale è pieno d'Acqua ben calda distilli continuamente pian piano nel predetto Caldaro cō il registro della canna così bene acconcio, che tanta quantità d'Acqua entri nel Caldaro, quanta ne risolui il fuoco che vi si fà sotto. Et l'Acqua che è nel Vaso della torre si scalda con il medesimo fuoco del Fornello per esser la torre vacua fino al fondo del vaso. La canna poi à man sinistra, che esce del catino, che circonda il cappello è la istessa del cappello per cui distilla delle herbe in quel Vaso oue ella entra.

VLTIMA FORNACE.



Questa vltima Fornace si vsa in Venetia, ancora in Napoli doue hanno copia di cappelli di Vetro, con la quale Fornace con il calar del fuoco, che vi si fà dentro distillano

in vn giorno, & vna notte fino à cento libre d'Acqua. Questa Fornace è tonda come si vede qui per la sua figura, & del tutto simile à i Fornelli, delle Stufe, che si fanno in Germania. Questa hà dentro gran numero di orinali di terra cotta vetriati, come si vede, i quali vi sono incassati, & murati con bello artificio con creta, ouero l'vso fatto di creta, cimatura, & sterco di Cauallo. Sopra questi orinali adunque si pongono i cappelli di Vetro in ciascuno il suo, & ciascuno cappello hà il suo recipiente pur di Vetro attaccato con vna corda al groppo del Lambicco. Scaldasi questa Fornace con le legna, come si scaldano in Germania à le Stufe, mà fin che la Fornace è troppo calda non si mettono l'herbe ne i Vasi, accioche non s'abbrusciassero, & l'Acque sapessero di fumo: Mà come il calore si comincia à rimettere, all'hora 4. ouer sei ministri gli vanno empiendo di herbe, & ci accommodano sopra i cappelli, & li recipienti, serrano la bocca del Forno, accioche il caldo vi si mantenga. Et cosi in questo modo fanno gran quautità di Acque, le quali in vero sono migliori di quelle, che si fanno con Campane, di Piombo, percioche non riportano seco alcuna mala qualità metallica.

IL FINE.